

⑩日本国特許庁(JP)

⑩特許出願公開

# ⑫ 公 開 特 許 公 報 (A)

平4-207145

Sint. Cl. 5

識別記号

庁内整理番号

❸公開 平成 4年(1992) 7月29日

A 21 D 2/34 2/36

9162-4B 9162-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全11頁)

❷発明の名称 パン

②特 願 平2-338742

②出 願 平2(1990)11月30日

福岡県福岡市早良区室見4丁目19番7号

福岡県福岡市早良区室見4丁目19番7号

邳代 理 人 弁理士 綾田 正道 外1名

### 明細書

1) 小麦粉に、副原料と、擂潰したレバーを裏漉

して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ

1. 発明の名称

パン

# 2.特許請求の範囲

等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多れたり発の果汁を加えて形成した。これを常させてがら焼き上げたことを特徴と、パジウに類性と、ミカンや等のいいの含有量の多いののでは、アミノ酸の含有量の多いのでは、クエン酸、アミノ酸の含有量とでがら焼き上げたことを特徴とするパン。

# 3. 発明の詳細な説明

## (産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのパ

ン、特にレバーと果汁を加えたパンおよび果汁を 加えたパンに関する。

### (従来の技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミンA効力が43000IUと豊富で幼児や虚弱体質の人達にはその摂取が奨励されている。

# (発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために 食べることができない人が多い。

又、従来のレパー料理法は、これを水につけて 血液等を十分に洗い流しているから、これらに含 まれる栄養分を流出させてしまっているという問 題があった。

本発明は、このような従来の事情に鑑み、本発明者が鋭意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあって、従来レバーを食べることができなかった老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

# (課題を解決するための手段)

# (実施例)

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

尚、本発明は以下に述べる実施例に限定されるものではなく、その要旨を逸脱しない範囲のものは本発明に含まれる。例えば、実施例では小麦粉と副原料にレバーペーストと果汁の混合液又は果汁を加えているが、これ以外に水を加えてもよい。

### (実施例1)

①牛レバー水洗い	250g
前記レバーのミキサー掛け	3 <del>/)</del>
布で裏漉したレバーペースト	2 0 0 cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	20 g
②ミカンの果肉と果皮	360g
ミキサー掛け (破砕)	4 <del>分</del>
布で搾汁・篩別したミカン果汁	2 0 0 cc
搾り滓(廃棄)	120g
③前記レバーペースト	2 0 0 cc
前記ミカン果汁	2 0 0 cc
生姜汁	1 0 cc

量7~11%)等を使用し、又、これらを適宜組み合わせて使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

### (作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、 美味でレパー臭が少なく、しかもレバーに豊富に 含まれているレシチンやビタミンA効力の散逸を 最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができる。 又、本発明では、糖度、クエン酸、アミノ 酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加えて いるので、美味で、かつ風味に優れたパンを得る ことができる。

***	
以上を混合してミキサー掛け	4 <del>分</del>
混合液の仕上り量	4 1 0 cc
④前記混合液	9 0 cc
小麦粉(強力粉)	100g
小麦粉(薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	2 0 g
食塩	3 g
99	2~3個
	4 ~ JIB

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく 混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分寝かせて 約2倍の見当にし、オーブン(180℃~ 200℃)にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42 gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められ

		特別平 4-	207145 ( <b>3)</b>
た。		食塩	3 g
(実施例2)		印	2~3個
①牛レバー水洗い	250 g	以上を混ぜ合せてよく混捏する	
前記レバーのミキサー掛け	3 <del>分</del>	次に、これにマーガリン20g	
布で裏漉したレバーベースト	2 0 5 cc	混捏する。	
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	1 5 g	上記混捏品を分割して第1発剤	<b>₹</b> をさせる。
②ブドウ(巨峰)の果肉と果皮	300 g	形を整え下記の第2発酵をさせ	
皮・種除去しミキサー掛け (破路	±) 1 <del>分</del>	温度38℃前後にて30分~4	
布で搾汁・篩別したブドゥ果汁	2 2 5 cc	2 倍の見当にし、オーブン	
搾り滓(種、皮廃棄)	70 g	200℃にて約20分~30分	
③前記レバーペースト	2 0 0 cc	以上のパン製造方法により1億	
前記ブドゥ果汁	2 0 0 cc	gのパンを11個得た。	1408 42
生姜汁	1 O cc	このパンはブドゥの香りと甘	味が認められ
以上を混合してミキサー掛け	4 <del>分</del>	te.	W 20 03 3 4 C
混合液の仕上り量	4 1 0 cc	(実施例3)	
④前記混合液	9 O cc	①牛レバー水洗い	125 g
小麦粉 (強力粉)	100g	前記レバーのミキサー掛け	3 <del>/)</del>
小麦粉 (薄力粉)	50 g	布で裏漉したレバーペースト	
イースト	4 g	搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	10g
砂糖	2 0 g	②イチゴの果肉とヘタ	180 g
ヘタを除去しミキサー掛け(破砕	) 10	E 65 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
布で裏漉した果汁	170cc	温度38℃前後にて30分~4	
搾り滓(廃棄)	1 / Occ 5 g	2 倍の見当にし、オーブンで	
③前記レバーペースト	100cc	200℃にて約20分~30分:	
前記イチゴ果汁	1 5 0 cc	以上のパン製造方法により1個	40g~42
生姜汁	5 cc	gのパンを11個得た。	
以上を混合してミキサー掛け	3 <del>/)</del>	このパンはイチゴの香りと甘 <sub>呀</sub> た。	₹が認められ
混合液の仕上り量	2 5 5 cc	(実施例4)	
④前記混合液	9 0 cc	ミカン果汁	_
小麦粉(強力粉)	100g	小麦粉(強力粉)	9 0 cc
小麦粉(薄力粉)	50g	小麦粉(薄力粉)	100g
イースト	4 g	イースト	50 g
砂糖	20 g	砂糖	4 g
	_	<del>-</del>	20 g

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

食塩

次に、これにマーガリン20gを加えてよく 混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。 形を整え下記の第2発酵をさせる。

2 0 g 食塩 3 g

2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよ く混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。 形を整え下記の第2発酵をさせる。

3 g

2~3個

温度38℃前後にて30分~40分おいて 約2倍の見当にし、オーブンで180℃~ 200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

### (発明の効果)

本発明のパンは、前記のように構成したのでは、 レバー臭が少なく、柑橘類等の果物の匂いとける があって、菓子パンや食パンとして最適パーを 得ることができる。 マーにしたものをパーセーのでパーストにしたができんだものをパーセーのでで、 できる。 では、本発明ではレバ生地のを はいかで、といるという できる。 では、ないができんだもの。 では、これによりレバーに豊富的 はいいができたよびの高いパンを得ることができない。 最小限に押えた栄養価の。 という効果もある。

特 許 出 願 人 江 口 光 市 郎

### 明細事

- 1. 発明の名称
- 2.特許請求の範囲
- 1) 小麦粉に、副原料と、擂潰したレバーを裏漉して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してバン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。
- 2) 小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。
- 3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのパ

#### 手続補正書(1)

平成3年5月23日

特許庁長官 植 松 敏 殿



1.事件の表示

平成2年特許顯第338742母

2.発明の名称

パン

3.補正をする者

事件との関係 特許出願人

氏名 江口 光市郎

4.代理人

**=810** 

住所 福岡市中央区赤坂3丁目8番26号

赤坂エクセル2階



氏名 (8512)弁理士 綾 田

8 (092)711-0093 HD

5.補正の対象

明細書全文。

- 6.補正の内容
  - (1) 明細書を別紙のとおり補正する。

# 5 式 ◆ 査



ン、特にレバーと果汁を加えたパン、および果汁 を加えたパンに関する。

(従来の技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミンA効力が43000IUと豊富で幼児や虚弱体質の人達にはその摂取が奨励されている。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために食べることができない人が多い。

又、従来のレバー料理法は、これを水につけて 血液等を十分に洗い流しているから、これらに含 まれる栄養分を流出させてしまっているという問 題があった。

本発明は、このような従来の事情に鑑み、本発明者が鋭意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあって、従来レバーを食べることができなかった老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

# (課題を解決するための手段)

7~11%)等を使用し、又、これらを適宜組み合わせて使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

#### (作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、 美味でレバー臭が少なく、しかもレバーに豊富に 含まれているレチノールやビタミンA効力の散逸 を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることが できる。又、本発明では、糖度、クエン酸、アミ ノ酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加え ているので、美味で、かつ風味に優れたパンを得 ることができる。

### (実施例)

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

尚、本発明は以下に述べる実施例に限定されるものではなく、その要旨を逸脱しない範囲のものは本発明に含まれる。例えば、実施例では小麦粉と副原料にレバーペーストと果汁の混合液又は果汁を加えているが、これ以外に水を加えてもよい。

### (実施例1)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3 <del>/)</del>
布で裏漉したレバーペースト	2 0 0 cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	2 0 g
②ミカンの果肉と果皮	360 g
ミキサー掛け(破砕)	4 <del>分</del>
布で搾汁・篩別したミカン果汁	2 0 0 cc
搾り滓(廃棄)	120g
③前記レバーペースト	2 0 0 cc
前記ミカン果汁	2 0 0 cc
生姜汁	1 0 cc

以上を混合してミキサー掛け	4 9
混合液の仕上り量	4 1 0 c
④前記混合液	9 0 c
小麦粉(強力粉)	100g
小麦粉(薄力粉)	5 0 g
イースト	4 g
砂糖	2 0 g
食塩	3 g
9B	2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく 混捏する。上記混捏品を分割して第1発酵を させる。形を整え下記の第2発酵をさせる。 温度38℃前後にて30分~40分寝かせて 約2倍の見当にし、オーブン(180℃~ 200℃)にて約20分~30分焼く。 以上のパン製造方法により1個40g~42 gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

# 特閒平 4-207145 (6)

		1 110 001	4 501149 (0)
(実施例2)		⑤前記關合液	1 0 0 cc
①牛レバー乱切り水洗い	280 g	小麦粉 (強力粉)	1000g
前記レバーのミキサー掛け	3 <del>/)</del>	イースト	30~40g
布で裏漉したレバーペースト	2 0 0 cc	マーガリン	500g
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	2 0 g	以上を混ぜ合せてよく混捏	して常法とおり発
②ミカンの果肉と果皮	170g	酵させたのちォーブ:	
ミキサー掛け(破砕)	4 <del>/)</del>	200℃) にて20分~3	
布で搾汁・篩別したミカン果汁	1 3 0 cc	以上の方法により仕上が	り量900gの食
搾り滓(廃棄)	1 5 g	パンが得られた。	
③前記レバーペースト	2 0 0 cc	この食パンはレバー、ミ	カン、卵、マーガ
前記ミカン果汁	1 O O cc	リン、牛乳、砂糖入りでビ	
生姜汁	2 0 cc	ノールが豊富に含有され	
以上を混合してミキサー掛け	1 <del>分</del>	く、しかも美味で甘味料が	不要である。
混合液の仕上り量	3 2 0 cc	(実施例3)	
④前記混合液	1 0 0 cc	①牛レバー水洗い	250g
卵黄	1 0 0 cc	前記レバーのミキサー掛け	
牛乳	1 0 0 cc	布で裏漉したレバーペース	
砂糖	100g	搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	1 5 g
塩	2 g	②ブドゥ(巨峰)の果肉と果	皮 300g
以上を混合した調合液	4 0 2 cc	皮・種除去しミキサー掛け	(破砕) 1分
布で搾汁・篩別したブドウ果汁 搾り滓 (種、皮廃棄)	2 2 5 cc 7 0 g	2 倍の見当にし、オーフ 2 0 0 ℃にて約 2 0 分~2	
③前記レバーペースト	7 0 g	200℃にて約20分~3	
前記プドゥ果汁	2 0 0 cc	以上のパン製造方法により gのパンを11個得た。	1 個 4 0 g ~ 4 2
生姜汁	1 0 cc		le ++ n+ 12 an
以上を混合してミキサー掛け	4 <del>/)</del>	このパンはブドウの香り。 た。	こ日味が認められ
混合液の仕上り量	4 1 0 cc	(実施例4)	
④前記混合液		①牛レバー水洗い	
小麦粉(強力粉)	100g		1 2 5 g
小麦粉(薄力粉)	50g	布で裏漉したレバーペース	٠,,
イースト	4 g	搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	
砂糖	20 g	②イチゴの果肉とヘタ	180g
食塩	3 g	ヘタを除去しミキサー掛け	
₽B	2~3個	布で裏漉した果汁	1 7 0 cc
以上を混ぜ合せてよく混捏する。		搾り滓(廃棄)	5 g
次に、これにマーガリン20gを)	加えてよく		1 0 0 cc
混捏する。		前記イチゴ果汁	1 5 0 cc
上記混捏品を分割して第1発酵を:		生姜汁	5 cc
形を整え下記の第2発酵をさせる。		以上を混合してミキサー掛り	
温度38℃前後にて30分~40分	分おいて約		2 5 5 cc
			<del>-</del>

# 特別平 4-207145 (ア)

④前記混合液	9 O cc
小麦粉(強力粉)	1 0 0 g
小麦粉 (薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	2 0 g
食塩	3 g
<i>9</i> ₽	2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく 混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分おいて約 2倍の見当にし、オーブンで180℃~ 200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42 gのパンを11個得た。

このパンはイチゴの番りと甘味が認められ

(実施例5)

本発明のパンは、前記のように構成したので、 レパー臭が少なく、柑橘類等の果物の匂いと甘み があって、菓子パンや食パンとして最適なパンを 得ることができる。又、本発明ではレバーを裏漉 してレバーペーストにしたものをパン生地に加え ているので、レバーは血液等を含んだものを使用 することができ、これによりレバーに豊富に含ま れているレチノールおよびビタミンA効力の散逸 を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることが できるという効果もある。

> 特許出願人 光市郎

ミカン果汁 9 0 cc 小麦粉 (強力粉) 100g 小麦粉 (薄力粉) 50g イースト 4 g 2 0 g 砂糖 3 g 食塩 2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよ く混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。 形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分おいて 約2倍の見当にし、オーブンで180℃~ 200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~ 42gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められ た。

(発明の効果)

### 手続補正書(自発)

平成3年7月17日

<u>च्छ</u>ो

特許庁長官 深 沢 百 殿

1. 事件の表示

平成2年特許顯第338742号

2.発明の名称

パン

3.補正をする者 事件との関係 特許出願人

氏名 江口 光市郎

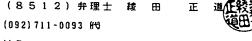
4.代理人

₹810

住所 福岡市中央区赤坂3丁目8番26号

赤坂エクセル2階

氏名 (8512) 弁理士 稜 田 Œ



- 5.補正の対象 明細書全文。
- 6.補正の内容
  - (1) 明細書を別紙のとおり補正する。





### 明細書

1.発明の名称

バン

#### 2.特許請求の範囲

11 小麦粉に、副原料と、描漬したレバーを裏漉して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。

2) 小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。

### 3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのパ

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

### (課題を解決するための手段)

ン、特にレバーと果汁を加えたパン、および果汁 を加えたパンに関する。

### (従来の技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミンA効力が43000IUと豊富で幼児や虚弱体質の人達にはその摂取が奨励されている。

### (発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために食べることができない人が多い。

又、従来のレバー料理法は、これを水につけて 血液等を十分に洗い流しているから、これらに含 まれる栄養分を流出させてしまっているという問 題があった。

本発明は、このような従来の事情に鑑み、本発明者が鋭意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあって、従来レバーを食べることができなかった老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

7~11%)等を使用し、又、これらを適宜組み合わせて使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

### (作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、 美味でレバー臭が少なく、しかもレバーに豊富に 含まれているレチノールやビタミンA効力の散逸 を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることが できる。又、本発明では、糖度、クエン酸、アミ ノ酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加え ているので、美味で、かつ風味に優れたパンを得 ることができる。

## 特別平4-207145(日)

		特別平 4-2	207145 (9)
(実施例)		以上を混合してミキサー掛け	4 <del>/)</del>
以下、本発明の実施例を詳細に説明する。		混合液の仕上り量	4 1 0 cc
尚、本発明は以下に述べる実施例に限定さ	ens 4	前記混合液	9 O cc
ものではなく、その要旨を逸脱しない範囲の	) <b>ಕ</b> Ø	小麦粉(強力粉)	100g
は本発明に含まれる。例えば、実施例では小	<b>、麦粉</b>	小麦粉(薄力粉)	50 g
と副原料にレバーベーストと果汁の混合液が	ては果	イースト	4 g
汁を加えているが、これ以外に水を加えて	きょ	砂糖	2 0 g
<b>61</b> .		食塩	3 g
(実施例1)		96	2~3個
①牛レバー水洗い 25	50 g	以上を混ぜ合せてよく混捏する	<b>5</b> •
前記レバーのミキサー掛け	3 <del>分</del>	次に、これにマーガリン20g	
布で裏漉したレバーペースト 2(	) 0 cc	混捏する。上記混捏品を分割し	て第1発酵を
搾り滓(脂肉、繊維廃棄) 2	20 g	させる。形を整え下記の第2条	き酵をさせる。
②ミカンの果肉と果皮 3.6	60 g	温度38℃前後にて30分~4	10分寝かせて
ミキサー掛け (破砕)	4 分	約2倍の見当にし、オーブン	(180℃~
布で搾汁・篩別したミカン果汁 2(	) O cc	200℃) にて約20分~3(	)分焼く。
搾り滓(廃棄) 1.2	20 g	以上のパン製造方法により1個	图 4 0 g ~ 4 2
③前記レバーペースト 2(	) 0 cc	gのパンを11個得た。	
前記ミカン果汁 2(	) O cc	このパンはミカンの香りと甘	味が認められ
生姜汁 1	0 cc	た。	
			-
(実施例2)	5	前記調合液	1 0 0 cc
①牛レバー乱切り水洗い 28	0 g	小麦粉 (強力粉)	1000g
前記レバーのミキサー掛け	3 <del>/)</del>	イースト	30~40g
布で裏漉したレバーペースト 20	0 cc	マーガリン	500g
搾り滓(脂肉、繊維廃棄) 2	0 g	以上を混ぜ合せてよく混捏して	常法とおり発
②ミカンの果肉と果皮 1.7	0 g	酵させたのちォーブン(	1 8 0 ℃ ~
ミキサー掛け(破砕)	4 <del>分</del>	200℃) にて20分~30分	焼く。
布で搾汁・篩別したミカン果汁 13	Осс	以上の方法により仕上がり量	900gの食
搾り滓(廃棄) 1	5 g	パンが得られた。	
③前記レバーペースト 20			
前記ミカン果汁 10	0 cc	この食パンはレバー、ミカン	、卵、マーガ
		この食パンはレバー, ミカン リン, 牛乳, 砂糖入りでビタミ	
生姜汁 2	0 cc		ンA及びレチ
以上を混合してミキサー掛け	0 cc 0 cc	リン,牛乳,砂糖入りでピタミ	ンA及びレチ て栄養価が高
以上を混合してミキサー掛け 混合液の仕上り量 3.2	0 cc 0 cc 1 <del>3</del> 7	リン、牛乳、砂糖入りでビタミ ノールが豊富に含有されてい	ン A 及びレチ て栄養価が高 である。尚、
以上を混合してミキサー掛け 混合液の仕上り量 3 2 ④前記混合液 1 0	0 cc 0 cc 1 <del>3</del> 0 cc	リン,牛乳,砂糖入りでビタミ ノールが豊富に含有されてい く、しかも美味で甘味料が不要	ン A 及びレチ て栄養価が高 である。尚、
以上を混合してミキサー掛け 混合液の仕上り量 3 2 ④前記混合液 1 0 卵黄 1 0	0 cc 0 cc 1 <del>3</del> 0 cc	リン,牛乳,砂糖入りでビタミ ノールが豊富に含有されてい く、しかも美味で甘味料が不要 この食パンは老人、子供、妊産	ン A 及びレチ て栄養価が高 である。尚、
以上を混合してミキサー掛け 混合液の仕上り量 3 2 ④前記混合液 1 0 卵黄 1 0	0 cc 0 cc 1 分 0 cc 0 cc (実	リン,牛乳,砂糖入りでビタミ ノールが豊富に含有されてい く、しかも美味で甘味料が不要 この食パンは老人、子供、妊産 の人に最適である。	ン A 及びレチ て栄養価が高 である。尚、

布で裏漉したレバーペースト

搾り滓(脂肉、繊維廃棄)

2 0 0 cc

20 g

2 g

4 0 2 cc

以上を混合した調合液

# 特別平 4-207145 (10)

_		34 INI T 4	-207145 <b>(10)</b>
②ミカンの果肉と果皮	360 g	て20分~30分焼く。	
ミキサー掛け (破砕)	4 <del>分</del>	上記の方法により仕上がり	) <del></del>
布で搾汁・篩別したミカン果汁	200cc	パンが得られた。この食パン	
搾り滓(廃棄)	1 2 0 g	ン、卵、マーガリン、砂糖ブ	
③前記レバーベースト	2 0 0 cc	及びレチノールが豊富に含有	
前記ミカン果汁	·2 0 0 cc	高く、しかも美味である。	904に木養伽か
生姜汁	1 0 cc	(実施例4)	
以上を混合してミキサー掛け	4 分	①牛レバー水洗い	2 = 0
混合液の仕上り量	4 1 0 cc	前記レバーのミキサー掛け	250 g
④前記混合液	- 100cc	布で裏漉したレバーペースト	- ,,
卵 2 個	1 2 0 cc	搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	
砂糖	20 g	②ブドウ(巨峰)の果肉と果皮	15g
食塩	1 g	皮・種除去しミキサー掛け(	-
以上を混合した調合液	2 4 0 cc	布で搾汁・篩別したブドゥ果	
⑤前記調合液	1 0 0 cc	搾り滓(種、皮廃棄)	
小麦粉(強力粉)	1000g	③前記レバーペースト	70g
	0 g ~ 4 0 g	前記ブドゥ果汁	
マーガリン	500g	生姜汁	2 0 0 cc
以上を混ぜ合せて混捏して常法	とおり発酵さ	以上を混合してミキサー掛け	1 0 cc
せたのちオーブン(180℃~	200℃)に	混合液の仕上り量	4分 410cc
④前記混合液	9 0 cc	0.41	
小麦粉(強力粉)	100g	①牛レバー水洗い	250 g
小麦粉(薄力粉)	50g	前記レバーのミキサー掛け	3 <del>/)</del>
イースト	3 0 g	布で裏漉したレバーペースト	
砂糖	2 0 g	搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	_
食塩	2 0 g 3 g	11年75年7日本次	_
96	2~3個	皮・種除去しミキサー掛け(6	
以上を混ぜ合せてよく混捏する。		布で搾汁・篩別したブドゥ果汁	
次に、これにマーガリン20gを		搾り滓(種、皮廃棄)	7 0 g
混捏する。		2 2	2 0 0 cc
上記混捏品を分割して第1発酵を	シさせる	前記ブドゥ果汁	2 0 0 cc
形を整え下記の第2発酵をさせる		生姜汁	1 0 cc
温度38℃前後にて30分~40		以上を混合してミキサー掛け	4 <del>分</del>
2 倍の見当にし、オーブンで		混合液の仕上り量	4 1 0 cc
200℃にて約20分~30分類			1 O O cc
以上のパン製造方法により1個4		卵2個	1 2 0 cc
gのパンを11個得た。	V 8 - 4 2	砂糖	2 0 g
このパンはブドゥの香りと甘味	が物めたい	食塩	1 g
た。	a- io υ υ λί	以上を混合した調合液	2 4 0 cc
実施例5)		⑤前記調合液	1 0 0 cc
· ·		小麦粉(強力粉)	1000g

# 特閒平 4-207145 (11)

イースト 30g~40g マーガリン 500g 以上を混ぜ合せて混捏して常法とおり発酵さ

せたのちオーブン(180℃~200℃)に て20分~30分焼く。

上記の方法により仕上がり量900gの食 パンが得られた。この食パンはレバー、ブド ウ、卵、マーガリン、砂糖入りでビタミンA 及びレチノールが豊富に含有されて栄養価が 髙く、しかも美味である。

### (実施例6)

①牛レバー水洗い	1	2	5 g
前記レバーのミキサー掛け			3分
布で裏漉したレバーペースト	1	0	5 cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)		1	0 g
②イチゴの果肉とヘタ	1	8	0 g
ヘタを除去しミキサー掛け(破砕)			1分
布で裏渡した果汁	1	7	0 сс
搾り滓(廃棄)			5 g
③前記レバーペースト	1	0	Осс

gのパンを11個得た。

このパンはイチゴの香りと甘味が認められ た。

### (実施例7)

ミカン果汁		9	0	СС
小麦粉(強力粉)	1	0	0	g
小麦粉(薄力粉)		5	0	g
イースト			4	g
砂糖		2	0	g
食塩			3	g
卵	2	~	3	個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよ く混捏する。

・上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。 形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分おいて 約2倍の見当にし、オーブンで180℃~ 200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~

前記イチゴ果汁 1 5 0 cc 生姜汁 5 cc 以上を混合してミキサー掛け 3 分 混合液の仕上り量 2 5 5 cc ④前記混合液 9 0 cc 小麦粉(強力粉) 100g 小麦粉 (薄力粉) 50g イースト 4 g 砂糖 2 0 g 食塩 3 g ÐFI 2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく 混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分おいて約 2 倍の見当にし、オーブンで180℃~ 200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42

42gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められ た。

### (発明の効果)

本発明のパンは、前記のように構成したので、 レバー臭が少なく、柑橘類等の果物の匂いと甘み があって、菓子パンや食パンとして最適なパンを 得ることができる。又、本発明ではレバーを裏渡 してレバーペーストにしたものをパン生地に加え ているので、レバーは血液等を含んだものを使用 することができ、これによりレバーに豊富に含ま れているレチノールおよびビタミンA効力の散逸 を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることが できるという効果もある。

> 特許出願人 江口 光市郎